



tams

Antoine Sanchez

Carte des Fêtes
2025

Apéritif et Entrées



Apéritif

Petits fours (plateau de 24)	27,50€
Plateau de 12 navettes.....	18,00€
(6 rillettes de cochon et 6 saumon fumé)	
Plateau de 12 mini-verrines	30,00€
(4 cèpes foie gras, 4 petit pois et saumon fumée, 4 nougats de chèvre aux fruits secs)	
Briolettes escargotine (12 pièces) ...	22,80€

Nos pains surprise 60 pièces

Saveurs marines	43,00€
(saumon fumé, rillettes de cabillaud, délice au thon)	
Le tradition médaillé.....	38,00€
(rillettes de cochon, jambon blanc, rosette de Lyon et jambon de Bayonne)	
L'alliance gourmande.....	40,00€
(charcuterie médaillée, fromage et saumon fumé)	

Nos brioches salées 48 pièces

Brioche au crabe	46,00€
Brioche poulet vin blanc et estragon	39,00€

Charcuterie

(prix à la part)

Galantine de pintade aux cèpes	4,10€
Galantine de faisan aux pleurotes.....	4,50€
Suprême de canard aux noisettes grillées	6,90€
Foie gras de canard (tranche 60 g)	10,80€
Foie gras d'oie (tranche 60 g).....	13,20€
Boudin blanc	4,00€
Boudin aux morilles	5,70€
Boudin blanc truffé	8,00€
Saucisses cocktails (15 pièces).....	6,90€

Entrées froides

(prix à la part)

Mousseline de potimarron et fruit de la passion, girolles et œuf bio mollet	5,90€
Dôme de Saint-Jacques, patate douce et lait de coco sur sablé au parmesan ...	7,20€
Opéra de foie gras, chutney de figue et son pain d'épices	8,50€
Demi-langouste à la parisienne	25,00€
Coquille de langouste	9,20€
Coquille de saumon.....	7,00€
Saumon fumé (100 g)	9,90€
Caille farcie	9,50€
Tiramisu de homard.....	8,80€

Nos terrines de poissons

(servies avec une mayonnaise aux fines herbes)	
Terrine de lotte.....	4,95€
Terrine de Saint-Jacques	5,20€
Terrine de rouget à la provençale.....	4,90€

Entrées chaudes

(prix à la part)

Bouchée à la reine	7,10€
Feuilleté de Saint Jacques.....	8,70€
Coulibiac de saumon sauce normande	7,50€
Coquille Saint-Jacques	11,50€
Douzaine d'escargots	9,40€

Plats et Vins

Viandes

(prix à la part, accompagnement vendu séparément)

Mignon de veau aux morilles crémées	16,50 €
Chapon fermier de Normandie, suprême moelleux, cuisse farcie et sa garniture forestière	14,50 €
Pouarde jaune de pays, girolles sautées et sauce au vin d'Arbois.....	13,90 €
Pavé de cerf cuit juste température, poire et coing snackés, sauce grand veneur	13,90 €
Jambon en croûte, sauce Madère (10 personnes minimum)	10,50 €

Poissons

(prix à la part, accompagnement vendu séparément)

Dos de cabillaud cuit à la nacre, sauce Normande et girolles poêlées.....	12,90 €
Brochette de Saint-Jacques*, risotto Parmesan	18,50 €
Filet de Saint-Pierre breton, sauce bigarade, orange confite	19,90 €

*Origine France

Accompagnements

(prix à la part)

Timbale de riz aux petit légumes.....	2,50 €
Flan forestier.....	2,80 €
Gratin automnal	3,50 €
(panais, carotte, pomme de terre et potiron)	
Pommes dauphine	3,20 €
Pomme duchesse.....	2,00 €
Gratin dauphinois.....	3,30 €
Risotto parmesan	3,70 €
Purée de marron	3,60 €
Risotto truffé.....	6,00 €

Vins

Vins d'Alsace Domaine Henri Kléé

Gewurztraminer vendanges tardives 2018 (75 cl)	33,90 €
Crémant d'alsace brut réserve (75 cl)....	14,80 €
Riesling tradition 2020 (75 cl)	19,30 €

Vallée du Rhône

« Les vins de la famille Gonnet »

Châteauneuf du Pape rouge cuvée tradition 2020 (75 cl).....	37,80 €
Châteauneuf du pape blanc AOP réserve 2020 (75 cl)	37,80 €
Vacqueyras (75 cl).....	20,50 €



L'équipe Tams vous accompagne dans vos fêtes de fin d'années avec des produits savoureux issus de notre savoir-faire artisanal.



Pour commander

En boutique
Par téléphone : 02 32 33 01 04

Horaires

Lundi 22 décembre	9h00 - 19h00
Mardi 23 décembre	9h00 - 18h00
Mercredi 24 décembre	9h00 - 17h00
Jeudi 25 décembre	Fermé
Lundi 29 décembre	Fermé
Mardi 30 décembre	9h00 - 18h00
Mercredi 31 décembre	9h00 - 17h00
Jeudi 1 ^{er} Janvier	Fermé

Les commandes doivent être passées avant le **20 décembre** pour Noël, et le **27 décembre** pour le Nouvel An.

Les commandes sont à retirer en boutique les **24 et 31 décembre** au plus tard à 17h.

Un acompte de 50 % est demandé lors de la commande.

Toute annulation ou modification doit être notifiée au plus tard 72 h avant son retrait.
Passé ce délai, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte en compensation des frais de fabrication engagés.

TAMS Charcuterie Cuisine

53, rue du Docteur Oursel - 27000 Evreux